



HERZLICH WILLKOMMEN!

Wir freuen uns, dass Sie hier sind und unserem Heurigen einen kulinarischen Besuch abstatten! Seit fast 300 Jahren betreiben wir in Falkenstein bereits unser familiengeführtes Weingut. Gemeinsam mit unserem vielseitigen Sortiment, unserem modernen Lokal und unseren fünf gemütlichen Gästezimmern stehen wir für ein ganzheitliches Weinerlebnis.

*Familie Stadler und das Team wünschen Ihnen
guten Appetit und einen entspannten, genussvollen Aufenthalt!*

GUTES AUS DEM WEINVIERTEL

Neben den Weinen des Hauses servieren wir Heurigen-Klassiker sowie zeitgemäße Interpretationen der Weinviertler Küche. Dabei steht Qualität immer an erster Stelle. Für unsere Gerichte verwenden wir daher regionale Zutaten unserer langjährigen Partner:

Bio-Eier von Freilandhühnern & Bio-Erdäpfel beziehen wir von Eva Schäffer (Laa a. d. Thaya). Schinken & Fleisch liefern uns „Hiess“ (Asparn) und „Der Zesch“ (Schrattenberg). Mit Brot & Gebäck versorgt uns die „Huglerei“ (Stützenhofen).

Sie wollen unsere Weine auch zuhause genießen? Fragen Sie hierfür einfach nach unserer Ab-Hof-Weinliste. Nach Vereinbarung öffnen wir unser Lokal auch gerne für Feierlichkeiten, Seminare oder Weinverkostungen. Bei Interesse geben Sie uns bitte einfach Bescheid!



Weingut Stadler GesbR

A-2162 Falkenstein 104 | Tel.: +43 (0)2554 85417
info@weingut-stadler.com | www.weingut-stadler.com



FEINE BRÖTE

(Brot enthält A,F)

Schmalzbrot mit Zwiebel
Bratfettbrot mit Zwiebel
Grammelaufstrichbrot mit Zwiebel
Weinviertler Köllagatschbrot (M,G)
Leberaufstrichbrot mit Zwiebel & Essiggurke (M)

Schinkenbrot mit Ei, Kren & Essiggurke (C,M)
Rohschinkenbrot mit Kren & Essiggurke (M)
Kümmelbratenbrot mit Kren & Essiggurke (M)
Schopfbratenbrot mit Kren & Essiggurke (M)
Speckbrot

Garniertes Weckerl (C,G)
gefüllt mit Aufstrich, Schinken, Käse, Ei, Gurke & Salat

VEGETARISCH & VEGAN

Bio-Hanfaufstrichbrot garniert mit frischem Gemüse (G)
MIT BIO-HANFSAMEN VOM HANFLAND – HANFTHAL IM WEINVIERTEL

Eiaufstrichbrot (C)
MIT BIO-EIERN VON EVA SCHÄFFERS FREILANDHÜHNERN – LAA A.D. THAYA

Liptauerbrot garniert mit frischem Gemüse (G,M)

Kürbiskern-Aufstrichbrot



Linsen-Curry-Aufstrichbrot

Käsebrot mit dreierlei Käse, Ei & Walnüssen (C,E)

Vegetarisches garniertes Weckerl (C,G)
gefüllt mit Aufstrich, Käse, Ei, Zwiebel, Gurke & Salat



HEURIGENJAUSE

auf Wunsch mit Brot, Gebäck & Salat nach Wahl

Heurigenplatte (A,C,G,H,M)

die traditionelle Winzerjause: von allem etwas dabei

- für 1 Person
- für 2-3 Personen, auf der Holzplatte serviert

Käseplatte mit mildem & würzigem Käse (C,G,H)

Rohschinken mit Kren & Essiggurken (M)

Schinkenplatte mit Ei, Kren & Essiggurken (C,M)

Weinviertler Prosciutto mit Preiselbeerkren (E)

Aufstrich-Variation - Aufstriche siehe linke Seite (C,G,M)

- 3 Aufstriche nach Wahl
- 5 Aufstriche nach Wahl

Saure Essigwurst mit Kürbiskernöl (A,M,O)

Saure Presswurst mit Kürbiskernöl (A,M,O)

Saure Blunzen mit Kürbiskernöl (A,M,O)

Blunzen mit Senf & Kren, kalt (A,M,O)

Kümmelbraten mit Kren & Essiggurken, kalt (M)

Forellenfilet geräuchert, mit Senfdillsauce (C,D,G,M,O)

SALATE

Rindfleischsalat (C,L,O)

mit Kürbiskernöl, fein garniert mit Paradeisern, Zwiebel & Ei

Bunter Gartensalat mit Ziegenkäsebällchen (G,O)

Grüner Salat (O)

Krautsalat (O)

Erdäpfelsalat (O)

Schwarzwurzelsalat (G,O)

Gemischter Salat (G,O)



WARME SPEISEN

auf Wunsch mit Brot, Gebäck & Salat nach Wahl

Gebratene Blunzen (A,M)

mit Senf & Kren, frisch zubereitet, Wartezeit ca. 15 min.

Kümmelbraten, Surbraten oder **Schopfbraten**

- pro Scheibe
- gemischter Salat
- Senf & Kren (M)

SÜßES, SNACKS & BEILAGEN

Mehlspeise, hausgemacht (A,C,G,H)

gerne informieren wir Sie über das aktuelle Angebot

Soletti (A)

Chips

Mannerschnitten (H,F)

Senf (M), pro Portion

Kren (M), pro Portion

Essiggurken (M,O) oder **Pfefferoni** (M,O), pro Portion

Ei, hart gekocht (C)

VON EVA SCHÄFFERS FREILANDHÜHNERN – LAA A.D. THAYA

Brot (A,F)

Kornspitz, Käsestangerl oder **Salzstangerl** (A,C)

BESTES BROT UND GEBÄCK VON DER HUGLEREI – STÜTZENHOFEN IM WEINVIERTEL